

ciertas variedades de pescados como la raya o el marrajo!

Destacable es, no obstante, que algunos restaurantes nos ofrezcan como especialidad, y decimos bien porque es especialísimo dada su orfandad con otros platos similares, la recuperación de platos de la antigua tradición andaluza cual puede ser el caso del rape a la mozárabe (1). Pero dicha recuperación entra más en el campo de la arqueología culinaria, es más un ensayo intelectual, que un plato común a los fogones de los lares andaluces. A la par avisamos sobre su posible autenticidad.

Y vayamos a la verdadera cocina de la tierra andaluza, variadísima de una provincia a otra, siempre interesante y sabrosa por humilde que sea y que se practica en las casas particulares, ventas y cortijos. Es la gran desconocida de las mesas y fogones públicos. Frente al tópico de los fritos, en Andalucía, se cocina, se guisa y se cuece tanto o más que en otros lugares del país. Es la cocina la que, inteligentemente, se adapta a su distinta geografía y variantes climáticas. Dentro del hogar se encuentra lo más característico del arte culinario andaluz. De sus platos fuertes, destaquemos, a modo de ejemplo: las berzas, de cardillo, calabaza, judías verdes o de coles. Citemos la amplia gama de guisos de arroz, la lista inacabable de sopas, frías y calientes, y por descontado toda suerte de gazpachos. Toda suerte de especialidades, exclusivas de la cocina andaluza, y sólo hemos aludido a los platos llamados fuertes, sólo pueden degustarse donde se guarda celosamente la más pura tradición gastronómica: en las cocinas caseras.

No es menos cierto que hoy se puede apreclar en los bares de nuestras ciudades y pueblos, tercer gran centro social y segundo gastronómico, una tendencia en sus cartas o relación de tapas de presentar especialidades propias de la cocina privada, o al menos, un intento considerable y digno de tener en cuenta por acercar al turista o al propio consumidor andaluz, una cocina que de alguna manera se encontraba en vías de extinción. Pero esto es otro problema que trataremos en capítulo aparte.

Es por todo esto, como dice J. C. Capel en la introducción a su libro sobre gastronomía andaluza (2), que se produce un difícil antagonismo en el visitante que llega al Sur al comprobar que mientras en las casas particulares se come bien, en los establecimientos públicos se hace mal.

SOCIEDAD GASTRONOMICA «EL CERDO DE ORO»

<sup>(1)</sup> Restaurante «El Faro», de Cádiz o «El Caballo Rojo», de Córdoba.

<sup>(2)</sup> Comer en Andalucia.